

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kabupaten Banyuwangi merupakan kota paling timur yang berada di provinsi Jawa Timur. Kabupaten Banyuwangi memiliki hasil pertanian yang sangat berkembang, salah satunya yaitu produksi jamur tiram yang sudah banyak beredar di pasaran khususnya di desa Kesilir kecamatan Siliragung. Daya simpan jamur tiram mudah mengalami kerusakan setelah dipanen, biasanya ditandai dengan perubahan warna kecoklatan dan tekstur yang menjadi keriput. Menurut Handayani (2008) dalam Susilo, dkk (2016) dalam kondisi suhu ruang (27°C) umur simpan jamur tiram hanya 1 hari. Hal ini disebabkan karena kadar airnya yang tinggi dan proses respirasi yang masih berlangsung setelah jamur dipanen. Mengetahui hal tersebut, maka perlu dilakukan suatu usaha yang dapat memperpanjang daya simpan jamur tiram dengan cara menjadikannya sebagai makanan siap saji.

Jamur tiram merupakan jamur kayu yang memiliki beberapa kandungan gizi yang baik untuk tubuh. Menurut Piryadi (2013) dalam 100 gram jamur tiram mengandung air (73,3 – 90,8%), protein (10,5 – 30,4%), karbohidrat (57,6 – 81,8%), lemak (1,6 – 2,2%), dan asam amino. Jamur Tiram memiliki rasa yang lezat menyerupai protein hewani dan juga memiliki harga yang terjangkau. Keberadaan jamur tiram yang cukup berlimpah di pasaran membuat masyarakat mudah dalam mencari dan mengonsumsinya.

Produk olahan jamur tiram salah satunya bisa diolah menjadi *nugget*. *Nugget* merupakan produk makanan siap saji yang terbuat dari daging giling yang dicampurkan dengan bumbu-bumbu kemudian dilapisi oleh tepung panir yang nantinya akan berwarna kuning keemasan setelah digoreng. Menurut pendapat Nisa (2013) *nugget* adalah suatu bentuk produk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan empat persegi dan dilapisi dengan tepung berbumbu. *Nugget* cenderung disukai oleh kalangan masyarakat

karena cepat dan mudah dalam penyajiannya serta mudah didapatkan dengan harga yang terjangkau.

*Nugget* jamur tiram sayur merupakan olahan diversifikasi produk *nugget* yang menggunakan bahan baku utama jamur tiram dan inovasi tambahan menggunakan sayuran seperti seledri dan wortel. Seledri merupakan tanaman sayuran berwarna hijau dan sudah lama dikenal di Indonesia. Daun dan tangkai seledri dapat digunakan sebagai bahan makanan. Seledri berkhasiat tonik, memacu keluarnya enzim pencernaan (stomakik), menurunkan tekanan darah (*hipotensif*), penghenti perdarahan (*hemotesis*), peluruh kencing (*diuretic*), peluruh haid, peluruh kentut (*karminatif*), mengeluarkan asam urat darah yang tinggi, pembersih darah (*detoks*), anti kanker, anti kejang, dan memperbaiki fungsi hormone yang terganggu (Dalimartha dan Felix, 2011). Wortel merupakan salah satu jenis tanaman sayuran yang dapat digunakan untuk membuat bermacam-macam masakan, misalnya seperti, capjai, bistik, kari, mie, dan sebagainya. Umbi wortel memiliki rasa enak, renyah, dan agak manis, sehingga disukai oleh masyarakat (Cahyono, 2002). Penambahan seledri dan wortel ini diharapkan menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan minat para konsumen terutama anak-anak yang tidak menyukai sayuran.

*Nugget* jamur tiram sayur dapat menjadi inovasi makanan yang dapat diterima dan dinikmati oleh semua kalangan masyarakat serta dapat dikembangkan menjadi suatu usaha untuk meningkatkan nilai jual jamur tiram itu sendiri. Guna mengembangkan usaha *nugget* jamur tiram sayur di Desa Kesilir Kecamatan Siliragung Kabupaten Banyuwangi dibutuhkan analisis usaha serta perencanaan bauran pemasaran yang baik agar usaha *nugget* jamur tiram sayur dapat menghasilkan keuntungan.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan *Nugget* Jamur Tiram Sayur?
2. Bagaimana analisis usaha *Nugget* Jamur Tiram Sayur di Desa Kesilir Kecamatan Siliragung Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana bauran pemasaran *Nugget* Jamur Tiram Sayur di Desa Kesilir Kecamatan Siliragung Kabupaten Banyuwangi?

## 1.3 Tujuan dan Manfaat

### 1.3.1 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah :

1. Dapat melakukan proses pembuatan *Nugget* Jamur Tiram Sayur.
2. Dapat melakukan analisis usaha *Nugget* Jamur Tiram Sayur di Desa Kesilir Kecamatan Siliragung Kabupaten Banyuwangi.
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran *Nugget* Jamur Tiram Sayur.

### 1.3.2 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah dijelaskan, maka manfaat tugas akhir yang diharapkan yaitu :

1. Dapat memberikan bekal dan wawasan kewirausahaan kepada mahasiswa dan masyarakat, sehingga dapat menciptakan lapangan pekerjaan.
2. Dapat dijadikan referensi dalam menyusun Tugas Akhir mahasiswa selanjutnya.
3. Dapat dijadikan sebagai sumber informasi dalam analisis usaha *Nugget* Jamur Tiram Sayur.